

Tramezzini mit Thunfisch, Kapern und Bergkäse

by Andreas - Sonntag, Dezember 03, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/tramezzini-mit-thunfisch-kapern-und-bergkaese/>



Italienische Tramezzini sind belegte Weißbrotscheiben ähnlich den amerikanischen Sandwiches, die überall auf der Welt zu finden sind. Speziell in Cafeterien in Flughäfen und in Supermarktregalen. Die Variante aus Italien ist aber raffinierter: Hier wird das belegte Weißbrot in Olivenöl gebraten und warm serviert. Damit sind sie um Längen besser, als die amerikanischen Verwandten.

4 Scheiben Toastbrot

150 gr. Thunfisch (Dose, im eigenen Saft)

1 Tomate

2 Scheiben Bergkäse

1 TL Kapern

4 EL Olivenöl

Vom Toastbrot die Rinde abschneiden. Auf jeweils 2 Scheiben den Bergkäse legen, darauf 2 Scheiben Tomate. Den gut abgetropften Thunfisch mit den Kapern vermengen und auf den Käse platzieren. Nun mit jeweils einer Scheibe Weißbrot bedecken und gut zusammendrücken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Tramezzini goldgelb von beiden Seiten anbraten. Gut abtropfen, diagonal halbieren und warm servieren.

Weitere Empfehlungen:

Pochierte Eier in Rotwein (Oeufs en Meurette)

Einer der Klassiker der französischen Küche: Oeufs en meurette. Und natürlich werden diese po...

Betrunkener Kapuziner

Hier ist man sich wohl nicht so recht einig: Mal heißt es „Betrunkener Kapuziner“ mal „Er...

Süßsauer eingelegte Radieschen

Mal was anderes als Mitbringsel für eine Feier: anstelle der mittlerweile sehr beliebten selbst...